Assador Henny Penny Modelo SCR-6/8

MANUAL DO OPERADOR

FM07-086
05/26/05

ÍNDICE

ÍNDICE

Secção **Página**

SECÇÃO 1. INTRODUÇÃO

1-1. ASSADOR HENNY PENNY

O Assador Henny Penny, SCR-6 ou 8 , faz a combinação de convecção de calor giratório com discos rotativos, de forma a que os alimentos fiquem tostados mais uniformemente e sejam confeccionados mais rapidamente. Pode também ser usado como uma unidade de visualização para ver os produtos enquanto estão no modo de confecção de alimentos ou de pausa.

1-2. CARACTERÍSTICAS

- Modelo compacto característico
- Comandos automáticos pré-seleccionados
- Comandos de estado sólido integrados
- Combinação de convecção de ar quente e cozedura por infravermelhos
- Movimento de discos rotativos
- Painel de controlo de leitura LED
- Portas de vidro temperado
- Tabuleiro de escoamento removível
- Discos do rotor removíveis
- Construção em aço inoxidável
- Painéis de ventilação removíveis para facilidade de limpeza

1-3. ASSISTÊNCIA

Se necessitar de assistência, contacte o seu distribuidor independente local (consulte a lista de distribuidores no final deste manual).

Adicionalmente, pode contactar a sede da nossa empresa em Eaton, Ohio, E.U.A., marcando o nosso número de chamada grátis 1-800-417-8405 ou o número 1-937-456-8405.

Pode contactar a Henny Penny em linha através de www.hennypenny.com

1-4. SEGURANÇA

Para assegurar o funcionamento seguro do assador Henny Penny, deverão ser seguidos e compreendidos correctamente os procedimentos adequados para instalação, operação e manutenção. Sempre que as informações sejam de importância relevante ou estejam relacionadas com segurança, são usadas as palavras ADVERTÊNCIA, CUIDADO, e ATENÇÃO. A sua utilização é como se segue:

O SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURANÇA é usado com PERIGO, ADVERTÊNCIA ou CUIDADO que indica um perigo do tipo de ferimentos pessoais.

AVISO é usado para realçar especialmente as informações importantes.

CUIDADO usado sem o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em danos a bens materiais.

CUIDADO usado com o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos menores ou moderados.

ADVERTÊNCIA indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, poderá resultar em morte z ou ferimentos graves.

1-5. CUIDADOS APROPRIADOS

Tal como acontece com quaisquer dos nossos equipamentos, o a ssador requer cuidados e manutenção, que são discutidos neste manual. A utilização cuidadosa dos procedimentos recomendados, em conjunto com a manutenção preventiva regular, resultarão em poucas reparações do equipamento.

SECÇÃO 2. INSTALAÇÃO

2-1. INTRODUÇÃO

Esta secção fornece as instruções de instalação para o Assador Henny Penny.

A instalação desta unidade deverá ser efectuada por um técnico de serviço qualificado. A instalação desta unidade deve estar em conformidade com todos os códigos locais, distritais e nacionais.

Não perfure o assador com quaisquer objectos tais como brocas ou parafusos, visto que pode provocar choques eléctricos ou danos nos componentes.

2-2. DESEMBALAR

O Assador Henny Penny foi testado, inspeccionado e embalado cuidadosamente para assegurar a chegada ao seu destino nas melhores condições possíveis. A unidade está embalada dentro de uma caixa de cartão forte, com acolchoamento suficiente para suportar as condições normais de transporte.

Quaisquer danos de transporte deverão ser anotados na presença do agente que efectua a entrega e assinados antes da sua partida.

Para remover o Assador Henny Penny da sua caixa deverá:

1. Cortar cuidadosamente as fitas de cintagem.
2. Remover a embalagem em volta da unidade.
3. Levantar o cartão da unidade.
4. Remover os suportes que seguram a unidade à palete.
5. Remover a unidade da palete.
6. O seu assador está agora pronto para ser montado.

2-3. LOCALIZAÇÃO

Um local correcto para a unidade é muito importante para operação e comodidade. Escolha um local que providencie carga e descarga fáceis sem interferir com a montagem final de encomendas de alimentos.

Os assadores SCR-6/8 devem estar afastados aproximadamente 5 cm (2 polegadas) de qualquer parede traseira. Não é necessário espaçamento mínimo para os lados das unidades. Após o Assador Henny Penny ter sido colocado numa mesa, ponha um cordão de silicone (o silicone ou vedantes equivalentes devem ser materiais listados pela FSN (NSF)) em volta do perímetro da unidade vedando-a ao cima da mesa. Está agora pronto para efectuar a ligação eléctrica.

O SCR-12 e o SCR-16 requerem ambos um afastamento de aproximadamente 7,6 cm (3 polegadas) de qualquer parede traseira. Mais uma vez, não é necessário espaçamento para os lados das unidades.

O SCR-8 com o vidro espelhado do lado do cliente, requer uma distância de aproximadamente 10 cm (4 polegadas) de qualquer parede traseira. De novo, não é necessário espaçamento para os lados das unidades.

O assador da série SCR é um aparelho comercial e muitas superfícies podem estar quentes. Para evitar queimaduras, recomenda-se que a unidade esteja localizada numa área à qual o público não possa ter acesso.

2-4. INSTRUÇÕES DE EMPILHAMENTO

NOTICE

Deve ser usado um kit de empilhamento para sobrepor assadores, ou para sobrepor um assador num dispositivo de exposição. Este kit assegura um intervalo de aprox. 7,6 cm (3 polegadas) de uma parede traseira. Os números de peças dos kits de empilhamento são o 02664, para utilização nos SCR-6 e SCD-6, e o 02665 que é usado no SCR-8 e SCD-8.

Consulte a página 2-4 para instalações com um cabo único de alimentação.

1. Tombe a unidade para o lado e aparafuse os roletes com freios de blocagem, ou os pés, do lado do controlo da unidade.
2. Usando os parafusos fornecidos para os roletes sem freios, ou para os pés, aparafuse o espaçador de empilhamento (fornecido no kit) e os roletes sem freios, ou os pés, ao lado da frente da unidade. O espaçador de empilhamento deverá avançar a frente da unidade aprox. 7,6 cm (3 polegadas).

2-4. INSTRUÇÕES DE EMPILHAMENTO (Continuação)

3. Levante o assador cuidadosamente e coloque-o em cima do dispositivo de exposição, ou em cima do assador que serve de base, com os controlos no mesmo lado.

Tenha cuidado quando mover a unidade para evitar ferimentos pessoais. O SCR-8 pesa aproximadamente 230 kg (500 lbs.) e o SCR-6 pesa 172 kg (380 lbs.).

Figura 2-1

4. Remova os três parafusos do painel lateral da unidade do topo e remova os três parafusos laterais da parte de cima do painel lateral da unidade da base.
5. Monte os suportes de empilhamento de cada lado das unidades, conforme ilustrado na Figura 2-1, usando os parafusos removidos no passo 4.
6. A unidade está agora pronta para ser utilizada.

Para unidades a serem instaladas no Canadá, para Price Costco, prossiga com os passos seguintes:

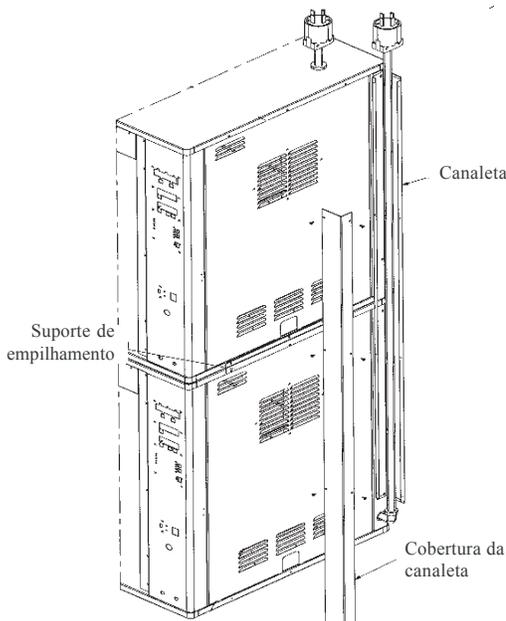



Figura 2-2

7. Remova o botão preto que tapa a tomada do cimo da unidade superior.
8. Remova os parafusos do conjunto de canaletas e separe as duas partes superiores.
9. Remova os parafusos ao longo dos cantos de ambas as unidades superior e inferior.
10. Monte um lado da canaleta às unidades, usando os parafusos removidos previamente no passo 9. Consulte a Figura 2-2.
11. Encaminhe o cabo de alimentação para cima através da canaleta montada e fixe a cobertura ao canal, usando os parafusos removidos previamente no passo 8. Consulte a Figura 2-2.
12. A unidade está agora pronta para ser utilizada.

2-5. INSTRUÇÕES DE EMPILHAMENTO PARA UNIDADES COM UM SÓ CABO DE ALIMENTAÇÃO

Figura 2-3

Figura 2-4

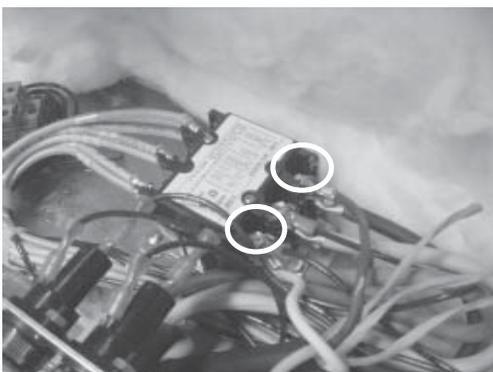



Figura 2-5

1. Tombe a unidade para o lado e aparafuse os roletes com freios de blocagem, ou os pés, do lado do controlo da unidade.
2. Usando os parafusos fornecidos para os roletes sem freios, ou para os pés, aparafuse o espaçador de empilhamento (fornecido no kit) e os roletes sem freios ou os pés, ao lado da frente da unidade. O espaçador de empilhamento deverá avançar a frente da unidade aproximadamente 7,6 cm (3 polegadas).
3. Levante o assador cuidadosamente e coloque-o em cima do dispositivo de exposição, ou em cima do assador que serve de base, com os controlos no mesmo lado.

Tenha cuidado quando mover a unidade para evitar ferimentos pessoais. O SCR-8 pesa aproximadamente 230 kg (500 lbs) e o SCR-6 pesa 172 kg (380 lbs.).

4. Remova do lado do controlo, os painéis laterais de ambas as unidades.
5. Encaminhe o cabo de alimentação dentro do SCD conforme ilustrado na Figura 2-3.
6. Enfie o cabo de alimentação do SCD para cima através de ambas as unidades, usando o orifício ao centro, no cimo do SCD. Consulte a Figura 2-4.
7. Usando uma chave de parafusos de cabeça chata, monte os fios do cabo de alimentação nos terminais do contactor, conforme ilustrado na Figura 2-5.
8. Coloque novamente os painéis laterais, montando os suportes de empilhamento em ambos os lados das unidades, conforme ilustrado na Figura 2-1 (página 2-3), usando os parafusos removidos no passo 4.
9. A unidade está agora pronta para ser utilizada.

2-6. NIVELAMENTO DA UNIDADE

Para um funcionamento correcto, o assador deverá estar nivelado de lado a lado e da frente para trás. Isto assegurará o funcionamento correcto das portas.

2-7. REQUISITOS ELÉCTRICOS

O assador Henny Penny está disponível a partir da fábrica, electrificado para 208 ou 240 Volts, 220-380 Volts, 240-415 Volts, 230-400 Volts, 1 ou 3 fases, serviço de 50/60 Hertz.

Esta unidade deve ser ligada à terra de forma adequada e segura. Consulte os códigos eléctricos locais para procedimentos correctos de ligação à terra. Se a unidade não estiver ligada à terra adequadamente, poderão ocorrer choques eléctricos.

Modelo No.	Volts	Fase	Amps	Watts	Cabo
SCR-8	208	3	33,6	11.100	3+T
	208	1	50,5	11.100	2+T
	240	3	29,1	11.100	3+T
	240	1	46	11.100	2+T
	400	3	19,3	11.000	4+T
SCR-6	208	3	22,8	6.800	3+T
	208	1	32,5	6.800	2+T
	240	3	19,7	6.800	3+T
	240	1	28,3	6.800	2+T
	400	3	13,5	6.800	4+T

SECÇÃO 3. OPERAÇÃO

3-1. INTRODUÇÃO

O Assador Henny Penny é controlado por computador. O controlo do computador regula as temperaturas do armário e fornece as funções de temporização e de programação do assador.

3-2. CONTROLOS E INTERRUPTORES (Consulte as Figuras 3-1 e 3-2)

Item	Descrição	Função
1	Interruptor de Alimentação	Este interruptor oscilante de duas posições controla a corrente eléctrica para o assador e para o painel de controlo
2	Interruptor de Rotação	Premido para a ultrapassar o controlo do computador e ligar o motor do rotor; um interruptor de rotação pode estar localizado tanto do lado do operador como do lado do cliente
3	Sonda da Carne	Após ligar a sonda da carne na tomada, a sonda da carne pode então ser introduzida no produto e é exibida a temperatura do produto
4	LED de Pré-aquecimento	Liga-se durante um Modo de Pré-aquecimento
5	LED de Programa	Pisca durante um Modo de Programa
6	LED de Produto	Localizado acima de cada botão de produto, liga-se quando um produto é seleccionado e durante a programação; o LED pisca durante os Ciclos de Confecção de Alimentos e de Pausa
7	Botões de Subir e Descer do Produto	Dez selecções de produto, etiquetadas de M a P9; que são seleccionadas premindo os botões de Subir e Descer
8	LED de Confecção de Alimentos ou de Pausa	Liga-se durante um ciclo de confecção de alimentos e durante o Ciclo de Pausa
9	Botão de Programa	Premido para aceder a Programa e Modos de Programas Especiais.
10	Quadro de Menus	Exibe os nomes dos produtos; os itens dos menus podem ser alterados.
11	Visores Digitais	Três visores LED digitais que mostram a temperatura, tempo e mensagens associadas com as operações de controlo
12	LED de Pronto	Liga-se durante o pré-aquecimento quando a temperatura se aproxima da temperatura de ponto de acerto programada; desliga-se durante um Ciclo de Confecção de Alimentos

3-2. CONTROLOS E INTERRUPTORES (Consulte as Figuras 3-1 e 3-2) (Continuação)

. Item	Descrição	Função
13	Botão de Iniciar	Premido para iniciar o pré-aquecimento da unidade ou para iniciar um Ciclo de Confecção de Alimentos
14	Botão de Parar	Premido para terminar um Ciclo de Confecção de Alimentos ou de Pausa
15	Botão de Alarme	Premido para visualizar ou alterar as configurações de alarme; as configurações podem ser alteradas em qualquer momento
16	Botão de Temperatura	Premido para visualizar a temperatura actual do forno
17	Botões de Aumentar e Diminuir a Temperatura	Premidos para alterar o ponto de acerto da temperatura
18	Botões de Aumentar e Diminuir para Regular o Tempo	Premidos para alterar as regulações de tempo
19	LEDs de Tempo	Iluminam-se quando se altera o tempo
20	LEDs de Temperatura	Iluminam-se quando se altera a temperatura

SONDA
INTERRUPTOR DE CORRENTE
LIGADO
DESLIGADO
EMPURRAR PARA RODAR
INTERRUPTOR DE ROTAÇÃO
3
1
2

Figura 3-1

OPERATION
PREHEATING
READY
COOK OR HOLD
"MANUAL"
START
STOP
SETTINGS
1:00:00
ALARM
350°F
OVEN TEMP
PRODUCT SELECTION
M
MANUAL
P1
P2
P3
P4
P5
P6
P7
P8
P9
P
PROGRAM SETTINGS
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

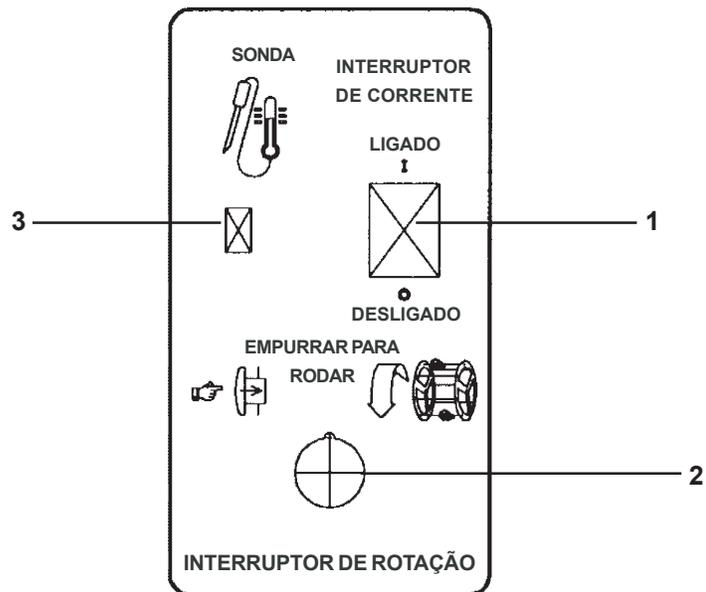
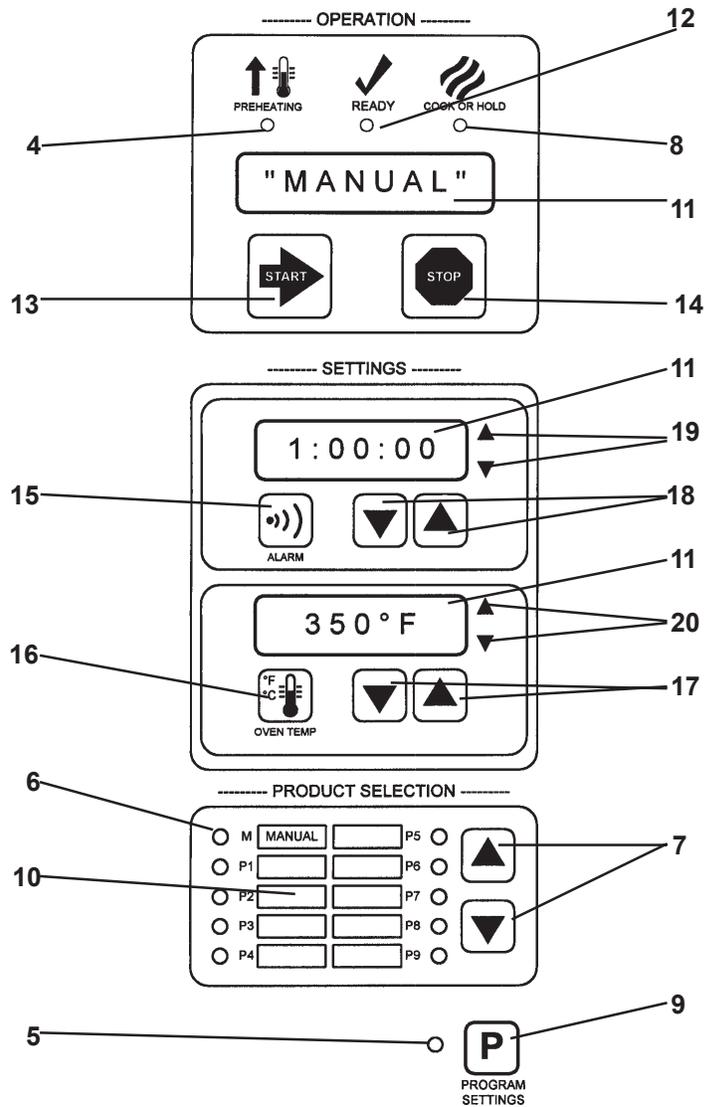
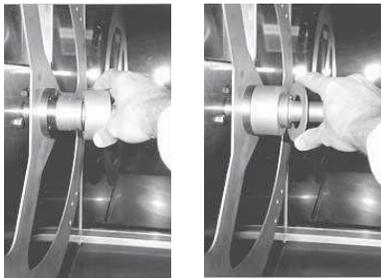
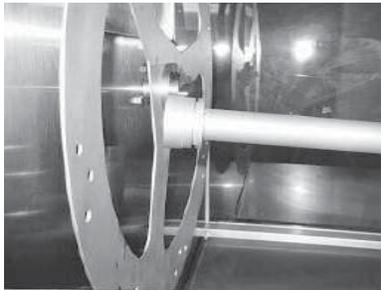
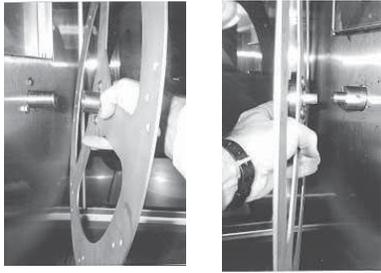



Figura 3-2

3-3. INSTALAÇÃO DE DISCOS, VARÕES E ESPETOS

1. Encaixe os discos no suporte de discos apropriado de cada lado da unidade.

2. Coloque cada extremidade do conjunto do varão no cubo de cada disco.

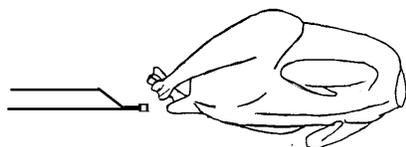
3. Faça deslizar os anéis sobre cada cubo de disco.

4. Faça deslizar os anéis de retenção sobre os cubos e para dentro da ranhura no varão.

5. Enfie os espetos em ângulo nos discos, com o "V" dos espetos em ângulo para o lado do varão.

Encaixe o espeto com o "V" para o lado do varão. A inversão do espeto fará com que os espetos fiquem inclinados.

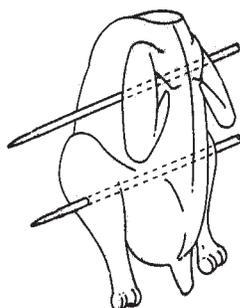
Quando remover o conjunto do varão, certifique-se de que o indicador está apontado para cima, na direcção do topo da unidade. Se estiver apontado para baixo, o conjunto do varão cairá.

3-4. PROCEDIMENTOS PARA ESPETOS EM ÂNGULO

Os espetos em ângulo são os acessórios standard dos assadores Henny Penny. Algumas das vantagens dos espetos em ângulo, em comparação com os espetos duplos, são a facilidade e a rapidez com que os frangos inteiros são colocados nos espetos. Também, a confecção em espetos, em comparação com cestos e tabuleiros, é superior visto que a carne é cozinhada mais uniformemente e é regada por si própria à medida que roda. É importante colocar a carne no espeto uniformemente para obter resultados de confecção uniformes ao cozinhar.

Coloque o frango de costas. Faça uma pequena abertura na pele solta da traseira do frango. Coloque uma perna e depois a outra através dessa abertura, de forma a que as pernas fiquem cruzadas. Dobre as asas para cima por detrás do pescoço.

Figura 3-3

Segure o espeto com a abertura da forma em "V" virada para cima e o ângulo do "V" virado para a mesa. Faça deslizar o espeto na direcção longitudinal através da cavidade do corpo do frango, primeiro pela traseira da cavidade, tendo o peito para cima (consulte a Figura 3-3).

3-5. PROCEDIMENTOS PARA ESPETOS DUPLOS (OPCIONAL)

Os espetos duplos são acessórios opcionais. Algumas das vantagens de cozinhar com espetos em comparação com cestos ou tabuleiros, são que a carne cozinha mais uniformemente e é regada por ela própria à medida que gira. É importante colocar a carne no espeto uniformemente para obter resultados de confecção uniformes ao cozinhar.

Coloque o frango e as aves domésticas pequenas nos espetos numa posição vertical, para obter a capacidade máxima (consulte a Figura 3-4). Coloque o frango de costas. Empurre suavemente as pernas e as coxas na direcção da traseira. Isto dá ao peito um aspecto mais roliço e posiciona melhor a parte inferior da coxa do frango para a introdução do espeto. Introduza uma ponta do espeto através do peito à altura das asas. Introduza a outra ponta através da parte mais larga da parte inferior da coxa do frango e da parte inferior do corpo. Empurre o espeto até ao outro lado do frango. As asas podem ser fixadas pelo espeto ou dobradas atrás do pescoço.

Figura 3-4

Se forem cozinhados perus ou aves domésticas grandes, poderá ser necessário colocá-los horizontalmente nos espetos de forma a que não toquem a parte superior do forno nem interfiram com espetos adjacentes. Neste caso, espete os espetos longitudinalmente através do peito e das coxas.

Todas as carnes assadas - carne de vaca, cordeiro, porco e perna de porco, deverão ser centrados uniformemente nos espetos. A maior parte das carnes assadas terão que ser colocadas longitudinalmente nos espetos devido aos seus tamanhos e formas. No entanto, se forem cozinhadas carnes assadas pequenas, podem ser colocadas verticalmente nos espetos, desde que não toquem na parte superior do forno nem interfiram com espetos adjacentes.

3-5. PROCEDIMENTOS PARA ESPETOS DUPLOS (Continuação)

Costelas de porco - costelas grandes ou pequenas deverão ser entrelaçadas nos espetos como num acordeão. Ambos os arames dos espetos deverão perfurar o leque de costelas.

São obtidos melhores resultados se as aves domésticas ou as carnes assadas não forem colocadas demasiado juntas. Deixe espaço adequado entre os produtos para tostarem melhor.

3-6. UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Estão disponíveis cestos como uma opção para produtos alimentares demasiado pequenos ou que seja pouco prático serem colocados em espetos.

Bolo de carne, peixe, pimentões recheados e pasteis congelados são exemplos de produtos que podem ser cozinhados nos cestos.

Se forem usados cestos em vez de espetos para cozinhar frangos inteiros ou carnes assadas, tenha em consideração que estes produtos requererão mais tempo para cozinhar e o tostado não será tão uniforme.

Estão disponíveis acessórios revestidos. Para mais informações, contacte o seu distribuidor Henny Penny independente local.

3-7. MODO DE OPERAÇÃO

O controlo possui dez Ciclos de Confecção de produtos alimentares que podem ser programados para produtos específicos. Cada ciclo pode consistir de um máximo de quatro passos de confecção e um parâmetro de pausa.

1. Prima o botão UP (SUBIR) ou DOWN (DESCER), em PROD UCT SELECTION (SELECÇÃO DE PRODUTO), para seleccionar o produto desejado. Depois prima o botão START (INICIAR) e a unidade começará o pré-aquecimento à temperatura apropriada para aquele produto.

O Modo Manual não está programado e deverão ser programados um período de confecção e uma temperatura logo que este produto seja seleccionado. Use o botão UP (SUBIR) ou DOWN (DESCER), em PRODUCT SELEC TION (SELECÇÃO DE PRODUTO), para seleccionar o Modo Manual (M). Prima o botão START (INICIAR) para iniciar o pré-aquecimento. Use os botões UP e DOWN de tempo e temperatura para programar este modo.

2. Assim que o LED de "READY" ("PRONTO") piscar, o produto pode então ser introduzido na unidade. A mensagem "READY TO LOAD" ("PRONTO PARA CARREGAR") correrá no vi sor superior.

3. Abra a porta e introduza o produto na unidade. Prima o manípulo de rotação conforme for necessário para rodar os discos, para ajudar a carregar. Feche a porta e depois prima o botão START (INICIAR) para iniciar o Ciclo de Confecção de Alimentos.

3-7. MODO DE OPERAÇÃO (Continuação)

O visor do meio mostra o tempo restante e o visor inferior mostra a temperatura que foi seleccionada. A temperatura real é exibida quando o botão da temperatura (termómetro) do forno é premido.

4. No final do Ciclo de Confecção de Alimentos será ouvido um alarme, o visor do meio mostra "0:00" e o visor superior pisca "DONE" ("PRONTO"). Prima o botão STOP (PARAR) para terminar o Ciclo de Confecção de Alimentos.

Se não estiver programado um tempo de pausa, o ciclo é terminado e o alarme desligado premindo o botão STOP (PARAR). Se estiver programado um tempo de pausa, a unidade tocará um sinal de alarme e passará automaticamente para o Ciclo de Pausa. Serão exibidos o tempo de pausa restante e a temperatura.

5. No final do Ciclo de Pausa, o visor do meio pisca "0:00" e o visor superior pisca "END" ("FIM"). Premindo o botão STOP (PARAR) pára o alarme e o rotor, e são desligadas todas as saídas.

Para abortar um Ciclo de Confecção de Alimentos ou de Pausa, prima o botão STOP (PARAR) durante dois segundos. O Ciclo de Confecção de Alimentos pode também ser colocado em pausa premindo e soltando o botão STOP (PARAR). Se a corrente eléctrica for cortada em qualquer momento, o controlo recomeçará a operação que estava activa no momento de falta de corrente, quer estivesse num Ciclo de Confecção de Alimentos, Ciclo de Pausa, ou pré-aquecimento.

3-8. CONTROLO DE PRÉ-AQUECIMENTO

Durante o pré-aquecimento, o aquecimento do ar e o calor irradiante estão ambos ligados para regular a temperatura do ar para o valor programado de pré-aquecimento/confecção de alimentos. Tanto o ar como o calor irradiante estão desligados quando a temperatura do ar é superior ao valor programado. O ventilador funciona continuamente, mas o rotor está desligado.

3-9. CONTROLO DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

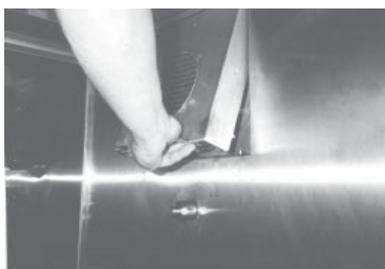
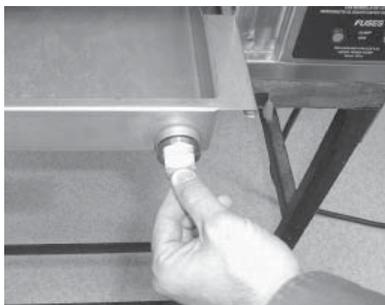
Normalmente durante um Ciclo de Confecção de Alimentos, os elementos de aquecimento do ar e os elementos irradiantes são regulados para o valor da temperatura do ar programada.

3-10. SENSOR DA PORTA

Se qualquer das portas for aberta durante um Ciclo de Confecção de Alimentos, todas as funções são desligadas e permanecerão desligadas até as portas serem ambas fechadas. O visor superior mostra "DOOR IS OPEN" ("PORTA ESTÁ ABERTA"). Mas se a sonda da carne estiver ligada na unidade e a porta lateral de controlo estiver aberta, o visor superior mostrará a temperatura da sonda da carne.

3-11. CONTROLO DE PAUSA

O Modo Pausa pode ser programado para tempo e temperatura.

3-12. PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA

1. Coloque todos os controlos em OFF (DESLIGADO) e desligue a corrente eléctrica fornecida à unidade.

Para evitar queimaduras graves, deixe arrefecer a unidade antes de a limpar.

2. Remova os discos e o conjunto do varão e coloque-os numa bacia para os limpar completamente (consulte a secção de Instalação de Discos, Varões e Espetos).

Se a porta da unidade estiver parcialmente aberta, ela está concebida para fechar automaticamente. Para manter a porta aberta, abra totalmente a porta.

Certifique-se de que mantém o entalhe no varão limpo de detritos. O anel de retenção deve encaixar com segurança no entalhe para não permitir que o conjunto do varão caia e danifique a unidade, ou que provoque ferimentos pessoais.

3. Puxe parcialmente para fora o tabuleiro de escoamento e desaparafuse o bujão de drenagem para deitar fora a gordura para outro recipiente.

4. Remova o tabuleiro de escoamento, os painéis de ventilação (primeiro os painéis de ventilação laterais), o painel traseiro e os tabuleiros de gotejamento da unidade, e coloque-os numa bacia para os limpar completamente.

O painel de ventilação superior (que cobre os aquecedores do ar), é ranhurado à direita no SCR-8 e à esquerda no SCR-6.

3-12. PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA (Continuação)

5. Desaperte o parafuso de orelhas no conjunto de pás do ventilador e puxe as pás para fora do eixo. Depois coloque o conjunto de pás numa bacia para a limpar completamente.

CAUTION

Quando montar novamente as pás, certifique-se de que o alinhamento do eixo condiz, e que o parafuso de orelhas está bem apertado, mas não demasiado apertado. Se o ventilador não estiver montado correctamente, o ventilador pode bater na cobertura do ventilador e provocar danos no ventilador.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza/higiene que contenham produtos químicos com cloro, bromo, iodo ou amónia. Estes abrasivos e produtos químicos deteriorarão o material de aço inoxidável e encurtarão a vida útil da unidade.

Não use um jacto de água (pulverizador a pressão) para limpar a unidade, visto que poderão resultar danos aos componentes.

Não use quaisquer panos abrasivos, desengorduradores, produtos de limpeza de fornos, ou quaisquer tipos de produtos de limpeza corrosivos quando limpar as peças revestidas. Água quente com sabão é tudo o que é necessário para limpar estas peças. Quaisquer outros produtos de limpeza como os mencionados acima reduzirão significativamente o período de vida útil dos revestimentos.

3-13. SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA HALOGÉNEA

Para evitar choques eléctricos ou danos aos bens materiais, DESLIGUE o interruptor de alimentação para OFF, e desligue o disjuntor do circuito principal ou retire o cabo da tomada de parede.

As lâmpadas de iluminação e as superfícies adjacentes podem estar quentes. Podem ocorrer queimaduras graves.

1. Empurre e rode a lâmpada no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para remover a lâmpada danificada.

2. Use a espuma de embalagem em volta da lâmpada nova e empurre a lâmpada nova para dentro do casquilho. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para a fixar na posição.

Quando montar uma lâmpada nova, NÃO toque na lâmpada de iluminação com os dedos. Embrulhe a espuma da embalagem em volta da lâmpada para montar a lâmpada. O não cumprimento destas instruções poderá provocar danos na lâmpada.

3. Restitua corrente eléctrica à unidade.

SECÇÃO 4. PROGRAMAÇÃO

4-1. INTRODUÇÃO

Os controlos podem ser pré-configurados na fábrica, ou as funções desejadas podem ser programadas no local. O botão (P) de configuração de programas é usado para programar as funções seguintes: confecção de alimentos (passos), alarmes e pausa.

O Modo Manual é uma excepção. O tempo de confecção de alimentos e a temperatura podem ser programados neste modo sem entrar no Modo de Programa.

4-2. PROGRAMAÇÃO PARA CONFECÇÃO DE ALIMENTOS E PAUSA

1. Prima e mantenha premido o botão (P) PROGRAM SETTINGS (CONFIGURAÇÕES DE PROGRAMA) até o controlo apitar e o visor mostrar "PROG", e depois solte o botão P.

2. Introduza o código de acesso 1, 2, 3 premindo o botão por baixo de cada algarismo. O botão ALARM (ALARME) está sob o 1, o botão DOWN (DESCER) está sob o 2, o botão UP (SUBIR) está sob o 3.

   O controlo emitirá três apitos rápidos, a palavra STEP (PASSO) acende acima do botão P e são mostradas as configurações para o produto seleccionado actualmente. O produto (P1 até P9) pisca, e depois é mostrado "COOK-1" ("COZINHAR-1") no visor superior.

Se for introduzido o código de acesso errado, o Modo de Programa é rejeitado. É exibida no visor uma mensagem de "BAD CODE" ("CÓDIGO ERRADO") e é emitido um som de aviso. Aproximadamente 10 segundos depois o controlo volta à operação normal e o código de acesso pode ser tentado novamente.

3. Seleccione o produto a ser programado, P1 até P9, usando os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob PRODUCT SELECTION (SELECÇÃO DE PRODUTO).

Logo que o produto desejado esteja seleccionado, cada pressão no botão P de programa faz avançar para o passo seguinte de confecção de alimentos ou de pausa. Os parâmetros são descritos abaixo.

4. Logo que o produto esteja seleccionado pode ser introduzida a temperatura de pré-aquecimento ou de cozinhar. Prima os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor de temperatura até aparecer no visor a temperatura desejada.

4-2. PROGRAMAÇÃO PARA CONFECÇE PAUSA (Continuação)

5. O tempo pode ser programado premindo os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor (do meio) de tempo. Exemplo: "1:30:00" é 1 hora, 30 minutos e 0 segundos.

Podem ser programados quatro tempos e temperaturas por cada Ciclo de Confecção de Alimentos.

6. Pode ser programada uma configuração de calor irradiante premindo e mantendo premido o botão de temperatura do forno (termómetro). A configuração pré-programada é de 100%, mas pode ser alterada de 0% a 100%, usando os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER). Reduzindo a configuração, é reduzido o período de tempo em que os aquecedores irradiantes estão ligados. Isto pode ser configurado para cada uma das fases da confecção de alimentos, descritas no passo 7

7. Após serem programadas a hora do início da confecção de alimentos e a temperatura desejadas, prima o botão (P) do programa para programar uma segunda fase, se for desejada. É mostrado "COOK-2" ("COZINHAR-2") no visor superior e podem ser programadas as configurações de tempo, temperatura e calor irradiante em conformidade com os passos acima. Repita este passo para uma terceira e uma quarta fases, se forem desejadas.

8. Após terem sido programados os tempos e as temperaturas de confecção de alimentos, pode ser programado um ciclo de pausa, se for desejado. Prima e solte o botão P e serão mostrados "HOLD" ("PAUSA") no visor superior, "0:00" no visor do meio e traços no visor inferior.

   Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER), sob o visor do meio, para configurar o tempo de pausa desejado. Depois use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor de temperatura inferior para configurar a temperatura de pausa. Deve ser programado um tempo antes de introduzir uma temperatura.

9. Pode ser programado um alarme para cada passo de confecção de alimentos e no ciclo de pausa. Logo que seja programado um tempo de confecção de alimentos ou de pausa, prima e mantenha premido o botão ALARM (ALARME), e depois use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor do meio para configurar o tempo de alarme. O tempo que configurar no visor é o tempo que o temporizador irá contar de forma inversa até o alarme disparar naquele passo. Ex: COOK-1 (COZINHAR-1) está programado para 5 minutos. Estão programados 3 minutos para um alarme. O alarme disparará 2 minutos após o início do ciclo de confecção de alimentos, porque o temporizador está programado para fazer contagem inversa até atingir os 3 minutos restantes antes de terminar aquele passo de confecção de alimentos.

4-2. PROGRAMAÇÃO PARA CONFECÇÃO DE ALIMENTOS E PAUSA (Continuação)

Após terem sido programados múltiplos passos e o Modo de Programa ter sido abandonado, o tempo total de confecção de alimentos será mostrado no visor. O tempo para o próximo alarme pode ser visualizado premindo e mantendo premido o botão ALARM (ALARME).

10. Repita os passos indicados acima para cada produto programado. Após terem sido programados todos os produtos, saia do modo de programa premindo o botão P durante 2 segundos.

11. Está agora pronto para cozinhar.

O Modo de Programa será abandonado automaticamente, passando para o Modo Cozinhar, se durante a programação não forem empurrados botões em qualquer altura durante um período de 2 minutos.

4-3. MODO PROGRAMA ESPECIAL (Nível 2)

O Modo Programa Especial é usado para configurar parâmetros mais detalhados.O Modo Programa Especial é acedido premindo e mantendo premido durante 8 segundos o botão (P) PROGRAM SETTINGS (CONFIGURAÇÕES DE PROGRAMA), ou até o visor mostrar "L-2". "LEVEL 2" ("NÍVEL 2") pisca no visor superior, e depois é mostrado "SP PRG" no visor. Pede então um código que é 1, 2, 3. Este modo consiste das características seguintes:

- Graus Centígrados ou Fahrenheit
- Tipo de forno: SCR-6 ou SCR-8
- Idioma: Inglês, Francês, Alemão, Espanhol
- Volume áudio
- Som áudio
- Cancelar alarme automaticamente
- Confecção de alimentos-para-pausa automaticamente
- Modo inactivo activado
- Passos de confecção de alimentos múltiplos
- Programa bloqueado por código
- Desvio da configuração do irradiante
- Re-iniciar o sistema

Para sair do Modo Programa Especial, prima e mantenha premido durante 2 segundos o botão P do programa, ou aguarde 2 minutos e o controlo abandonará automaticamente o Modo Programa Especial.

Graus Centígrados ou Fahrenheit (SP-1)
Após introduzir o código de acesso, o visor superior mostra"SP-1" e "TEMP UNITS" ("UNIDADES DE TEMP."). O visor do meio mostra "°F" ou "°C". Premindo o botão UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) passará o visor de "°F" para "°C", ou vice versa.

Tipo de Forno (SP-2)
Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima e solte o botão P. É mostrado "OVEN TYPE" ("TIPO DE FORNO") no visor superior e "Scr-6" ou "Scr-8" são mostrados no visor do meio. Isto tem que coincidir com o tipo de unidade antes de efectuar a programação, ou então a unidade não funcionará correctamente. Isto será pré-configurado na fábrica. Premindo o botão UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) fará alternar o visor de uma unidade para outra.

Idioma (SP-3)
Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima duas vezes o botão P e "LANGUAGE" ("IDIOMA"), depois "1=ENGL" ("INGLÊS"), "2=FREN" ("FRANCÊS"), "3=GERM" ("ALEMÃO"), e "4=SPAN" ("ESPANHOL"). O visor do meio mostrará um dígito, de 1 a 4. Premindo os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o dígito mudará o idioma que é mostrado nos visores.

Volume Áudio (SP-4)
O volume do alto-falante pode ser ajustado. Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima três vezes o botão P. É mostrado "AUDIO VOLUME" ("VOLUME ÁUDIO") no visor superior e é mostrado um dígito de 1 a 10 no visor do meio. O número 1 é a configuração de volume mais baixa, sendo 10 a mais elevada. Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob os dígitos para fixar o volume desejado.

4-3. MODO PROGRAMA ESPECIAL (Nível 2) (Continuação)

Som Áudio (SP-5)
A tonalidade do som do alto-falante pode ser ajustada. Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima quatro vezes o botão P. É mostrado "AUDIO TONE" ("SOM ÁUDIO") no visor superior e um número de 50 a 2000 é mostrado no visor do meio. O número 50 é a configuração de tonalidade de som mais baixa, 2000 sendo a mais alta. Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o número para fixar a tonalidade de som desejado.

Cancelar Alarme Automaticamente (SP-6)
Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima cinco vezes o botão P. É mostrado "ALARM AUTO CANCEL" ("CANCELAR ALARME AUTOMATICAMENTE") no visor superior e "YES" ("SIM") ou "NO" ("NÃO") é mostrado no visor do meio. Se este estiver configurado em YES (SIM), então quando o alarme programado disparar o alto-falante emitirá vários apitos e depois parará automaticamente. Se este estiver configurado em NO (NÃO), então alguém tem que premir o botão de alarme para o alto-falante parar de apitar. Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor do meio para passar de SIM para NÃO ou vice versa.

Confecção de Alimentos-para-Pausa Automaticamente (SP-7)
Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima seis vezes o botão P. É mostrado "COOK-TO-HOLD-AUTO" ("CONFECÇÃO DE ALIMENTOS-PARA-PAUSA AUTOMATICAMENTE") no visor superior e "YES" ("SIM") ou "NO" ("NÃO") é mostrado no visor do meio. Se este estiver configurado para SIM, então no final de um Ciclo de Confecção de Alimentos o alto-falante apitará várias vezes e passará automaticamente para o Modo Pausa. Se estiver configurado para NÃO, então alguém terá que premir o botão STOP (PARAR) para o alto-falante parar de apitar e ser iniciado o Ciclo Pausa. Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor do meio para passar de SIM para NÃO ou vice versa.

Modo Inactivo Activado (SP-8)
Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima sete vezes o botão P. É mostrado "IDLE MODE ENABLED" ("MODO INACTIVO ACTIVADO") no visor superior e "YES" ("SIM") ou "NO" ("NÃO") é mostrado no visor do meio. Se estiver configurado para SIM, então "IDLE"... "SELECT PROD UCT"... "PUSH START TO PREHEAT" ("INACTIVO"..."SELECCIONAR PRODUTO"... "PREMIR INICIAR PARA PRÉ-AQUECER") serão mostrados de forma corrida no visor superior quando o assador não está a ser utilizado. Se estiver configurado para NÃO, então no final de um Ciclo de Confecção de Alimentos a unidade iniciará novamente o pré-aquecimento para o novo Ciclo de Confecção de Alimentos. Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor do meio para passar de SIM para NÃO ou vice-versa.

Passos de Confecção de Alimentos Múltiplos (SP-9)
Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima oito vezes o botão P. É mostrado "MULT COOK STEPS" ("PASSOS DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS MULT.") no visor superior e "YES" ("SIM") ou "NO" ("NÃO") é mostrado no visor do meio. Se estiver configurado para SIM, então pode ser programado mais do que um passo durante um Ciclo de Confecção de Alimentos. Se estiver configurado para NÃO, então pode ser programado apenas um único tempo e temperatura por cada Ciclo de Confecção de Alimentos. Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor do meio para passar de SIM para NÃO ou vice-versa.

4-3. MODO PROGRAMA ESPECIAL (Nivel 2) (Continuação)

Programação Bloqueada por Código (SP-10)

Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima nove vezes o botão P. É mostrado PROG LOCKED BY CODE (PROG. BLOQUEADA POR CÓDIGO) no visor superior, e "YES" ("SIM") ou "NO" ("NÃO") é mostrado no visor do meio. Se este estiver configurado para "YES" ("SIM"), no Modo de Programa, terá que ser introduzido 1, 2, 3 antes de aceder ao modo. Se estiver configurado para "NO" ("NÃO"), então o Modo de Programa pode ser acedido sem introduzir 1, 2, 3. Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor do meio para passar de "YES" ("SIM") para "NO" ("NÃO") ou vice-versa. (O Modo Programa Especial requer sempre um código).

Desvio da Configuração do Irradiante (SP-11)

Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima dez vezes o botão P. É mostrado "RADIANT SETPT OFFSET" ("DESVIO DA CONF. IRRADIANTE") no visor superior, e "0°F" a "10°F" é mostrado no visor do meio. Os aquecedores irradiantes podem ser configurados para uma temperatura de desligar diferente da dos aquecedores de ar. Ex: Se o visor mostrar "10°F", o aquecimento irradiante não desligará até a temperatura do ar atingir 10 graus Fahrenheit (5,5°C) acima do ponto de configuração da temperatura. Esta característica pode ser usada quando cozinhar lotes pequenos de alimentos que possam necessitar de calor mais consistente para os cozinhar. Use os botões UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) sob o visor do meio para alterar a configuração.

Re-iniciar o Sistema (SP-12)

Após introduzir o código de acesso (1, 2, 3), prima onze vezes o botão P. É mostrado "DO SYSTEM INIT" ("RE-INICIAR SISTEMA") no visor superior e "---" é mostrado no visor do meio. Esta característica reconfigura os controlos para os parâmetros pré-configurados na fábrica, se os controlos tiverem sido pré-programados, ou colocará a zero os tempos e temperaturas. Prima e mantenha premido o botão UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) no visor do meio. Os controlos apitarão e o visor piscará "in 3", "in 2" e "in 1". Depois o visor superior pisca "INIT" ("INICIAR") e "DONE" ("PRONTO").

Para sair do Modo Programa Especial, prima e mantenha premido o botão P durante 2 segundos, ou espere 2 minutos e o controlo abandona automaticamente o modo.

Para obter mais detalhes sobre a programação de outras funções do Modo Programa Especial, contacte o departamento de assistência da Henny Penny.

Durante o Modo Programa Especial, os diferentes passos podem ser acedidos usando os botões de UP (SUBIR) e DOWN (DESCER) de PRODUCT SELECTION (SELECÇÃO DE PRODUTOS) ou com o botão P.

4-4. MODO TEC

O Modo Tec, possui muitas capacidades de auto-diagnóstico que são usadas apenas para uso interno da Henny Penny, e é necessário um código diferente para aceder a este modo. A palavra "TECH" ("TEC") é mostrada no visor quando o botão P é premido durante oito segundos, e o botão P é premido novamente, quando é mostrado no visor "LEVEL 2" ("NÍVEL 2"). Prima novamente o botão P para regressar ao Modo Programa Especial.

SECÇÃO 5. PROCEDIMENTOS DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

5-1. PROGRAMAR PARÂMETROS DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

O seu assador é pré-programado na fábrica para vários tipos de produtos.

As dimensões, pesos, temperaturas e quantidades dos produtos são importantes para o sucesso dos programas pré-configurados de confecção de alimentos.

A lista de menus é removível e pode ser alterada para os produtos que se deseje que sejam confeccionados.

5-2. CARREGAR O ASSADOR

Carregue sempre o assador de forma a que os espetos ou cestos fiquem equilibrados uniformemente e que os peitos dos frangos fiquem virados para a parte exterior da unidade.

Quando colocados correctamente nos espetos, a frente dos produtos alimentares será vista pelos clientes e os produtos alimentares passarão sem tocar no cimo do forno. Se os produtos estiverem a tocar no cimo do forno, remova os espetos e reposicione os alimentos.

5-3. REMOVER OS ESPETOS E PRODUTOS DO ASSADOR

Para evitar queimaduras, use pegas, luvas ou luvas com separação só para o polegar, com bom isolamento, para remover os espetos quentes, cestos ou tabuleiros de assar. Tome cuidado para que não entrem em contacto directo com os alimentos confeccionados.

1. Após remover os espetos da unidade, coloque os espetos numa superfície de trabalho ou mesa.

2. Segure o manípulo do espeto com uma pega, luva ou luva com separação só para o polegar, com bom isolamento, e mantenha o espeto numa posição inclinada em relação à superfície de trabalho.

3. Faça deslizar o produto para fora do espeto usando um garfo de servir ou pinça.

5-4. CONDIMENTOS E MOLHODE BARBECUE

A Henny Penny possui dois condimentos e um molho de barbecue disponíveis para utilizar com o assador. Borrife ligeiramente ou esfregue os condimentos nas carnes uniformemente. Podem ser borrifados condimentos adicionais na cavidade das aves domésticas cozinhadas inteiras.

O condimento Sure Chef Seasoning é formado por pimentos, cebola, alho e uma mistura de especiarias combinadas que dão um sabor suave de barbecue e cor avermelhada.

O condimento All-Purpose Seasoning é uma combinação de pimenta preta, pimenta vermelha suave, cebola e alho e dá aos produtos alimentares um aspecto apimentado acastanhado.

Ambos os condimentos são adequados para frangos e costelas.

A mistura de Molho Barbecue "Barbecue Sauce Mix" é combinada com ketchup, água e caldo de carne. É conveniente, económica e deliciosa. Um pacote de mistura fará um pouco mais de 3,7 litros (1 galão) de molho. O molho pode ser barrado na carne durante os últimos 15 minutos de confecção ou aplicado nos alimentos depois de retirados do assador.

5-5. REGRAS BÁSICAS DE PREPARAÇÃO SEGURA DE ALIMENTOS

Para assegurar que os alimentos que serve são seguros e deliciosos, por favor cumpra as regras seguintes:

- **Os manuseadores de alimentos devem lavar as mãos com sabão e água antes de manusearem os alimentos; isto inclui lavagem de mãos entre o manuseamento de alimentos crus e cozinhados**

- **Não use os mesmos utensílios, bancada de corte ou topos dos balcões para alimentos cozinhados, que tenham sido usados antes para alimentos crus, especialmente aves domésticas e porco. Se for necessário que os mesmos utensílios e superfícies de trabalho sejam usados, limpe completamente estes itens antes de permitir que os produtos cozinhados entrem em contacto com eles**

- **Confeccione os alimentos à temperatura interna ou grau de cozedura correctos (por favor consulte a secção Testar a Cozedura)**

- **Separe sempre os produtos crus e cozinhados no frigorífico; se não estiverem disponíveis compartimentos separados no frigorífico, armazene os produtos cozinhados acima dos produtos crus. Evitará também potenciais contaminações embrulhando os alimentos ou colocando-os em recipientes**

5-6. REQUISITOS DE TEMPERATURA MÍNIMA PARA ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS QUENTES E FRIOS

Os alimentos potencialmente perigosos (as carnes estão incluídas nesta categoria) devem ser mantidos num ambiente que mantenha a temperatura interna daqueles alimentos a 60oC (140oF) ou mais, em zonas de armazenagem de alimentos quentes. O SCR-8 e o SCR-6 estarão em conformidade com este requisito. A Henny Penny fabrica também vários estilos de armários para guardar alimentos e montras aquecidas para alimentos adequadas às suas necessidades.

Os alimentos potencialmente perigosos armazenados em frigoríficos e caixas arrefecedoras devem ser mantidos a 4oC (40oF) ou menos. Quaisquer produtos cozinhados armazenados no frigorífico e reaquecidos devem ser reaquecidos a uma temperatura interna de 66oC a 74oC (150oF-165oF), dependendo dos regulamentos de saúde locais, antes de serem servidos ou colocados em armazenagens de alimentos quentes. Também aqui, a Henny Penny possui vários tamanhos de arrefecedores rápidos para ajudar a arrefecer os produtos para temperaturas seguras.

Consulte os seus códigos de saúde locais, e a Divisão de Protecção de Alimentos e Salubridade, para regulamentos específicos referentes a serviços de alimentos.

5-7. TESTAR A COZEDURA

Quando definir os seus tempos de confecção de alimentos, será necessário verificar a cozedura. O método mais fiável é usar um termómetro de carne limpo e preciso.

Introduza o termómetro na parte mais espessa da carne, mas de forma a que não toque em gorduras, cartilagens ou ossos. Quando verificar assados, a ponta do termómetro de carne deverá estar 19 mm (3/4 de polegada) para além do centro do assado. Para frangos, patos, ou perus inteiros, a ponta do termómetro da carne deverá ser introduzida na parte interior espessa do músculo da coxa.

Produto de Carne	Temperatura da Carne		
• Carne de Vaca	60°C (140°F) Mal passada Suco vermelho	71°C (160°F) Média Suco rosado	77°C (170°F) Bem passada Suco claro
• Porco	77°C (170°F) - Suco transparente		
• Perna de porco (etiquetada "Pronta para Comer" ou "Totalmente Cozinhada")	60°C (140°F)	(Para sabor óptimo, mas deve ser servida abaixo de 60oC (140°F))	
• Perna de porco (etiquetada "Cozinhar Antes de Comer")	71°C (160°F)		
• Aves Domésticas	85°C a 88°C (185°F - 190°F) (Os sucos devem ser transparentes, ou a articulação do quadril solta quando a perna é movida)		
• Cordeiro	71°C (160°F) Mal passado	77°C (170°F) Médio	82°C (180°F) Bem passado
• Peixe	60°C a 66°C (140°F - 150°F)		

5-8. PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

1. Escolha o produto desejado premindo o botão UP (SUBIR) ou DOWN (DESCER), depois prima o botão START (INICIAR) para iniciar o pré-aquecimento.

2. Condimente os produtos e coloque-os nos espetos.

3. Logo que o LED de READY (PRONTO) acende, use o interruptor MANUAL ROTATION (ROTAÇÃO MANUAL) para carregar os produtos no assador.

4. Prima o botão START (INICIAR) novamente para iniciar o Ciclo de Confecção de Alimentos. O LED de READY (PRONTO) apaga-se e o LED de COOK/HOLD (CONFECÇÃO DE ALIMENTOS/PAUSA) acende.

5. No final do Ciclo de Confecção de Alimentos, ouvir-se-á um som e a unidade passará automaticamente para o Modo Pausa.

6. Se não estiver programado tempo de pausa, o visor superior mostrará "DONE" ("PRONTO") e ouvir-se-á o som até o botão STOP (PARAR) ser premido.

7. Durante o Modo Pausa ou no final do Ciclo de Confecção de Alimentos, o produto pode ser removido da unidade.

5-9. DIRECTRIZES DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

Frango inteiro, fresco - aprox. 1,5 kg (3 Libras) Cada

Retire o excesso de gordura e pele das áreas da coxa e pescoço. Enxagúe as aves por dentro e por fora com água fria corrente. Ponha a marinar se for desejado. Dobre as asas e dobre ou ate as pernas. Coloque nos espetos, ou em cestos, e condimente conforme for desejado.

SCR-8

Número de Frangos	Tempos de Confecção	Temp. de Pre-aquecimento/ Confecção
32	1:10:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

18	1:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
6	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Frango inteiro, fresco - Aprox. 1 a 1,5 kg (2 ½ a 2 ¾ Libras) cada

SCR-8

Número de Frangos	Tempos de Confecção	Temp. de Pre-aquecimento/ Confecção
32	1:05:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
24	0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
16	0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
8	0:50:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

SCR-6

18	1:15:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
12	1:00:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
6	0:50:00-0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Os tempos de confecção em cestos serão mais longos.

5-9. DIRECTRIZES DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS (Continuação)

Quartos de Frango, frescos – Aprox, 1 a1,5 kg (2½ a 2¾ Libras)
Ponha a marinar e condimente conforme for desejado. Coloque os quartos de frango em cestos, com o osso virado para baixo.

SCR-8

Quartos de Frango por Cesto	Tempos de Confecção	Temp. de Pré-aquecimento/ Confecção
6-7	0:45:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)
SCR-6		
4-5	0:50:00-0:55:00	177°C - 190°C (350°F - 375°F)

Peru inteiro, fresco - Aprox. 5 a 6 kg (10 a 12 Libras)
Limpe os perus e remova os pescoços e moelas. Ponha a marinar e condimente conforme for desejado. Prenda as asas aos lados dos perus e coloque os perus em espetos.

SCR-8

Número de Perus	Tempos de Confecção	Temp. de Pré-aquecimento/
8	Passo 1 - 1:45:00	177°C (350°F)
	Passo 2 - 1:15:00	163°C (325°F)
4	Passo 1 - 1:30:00	177°C (350°F)
	Passo 2 - 1:00:00	163°C (325°F)
SCR-6		
3	Passo 1 - 1:30:00	177°C (350°F)
	Passo 2 - 1:00:00	163°C (325°F)

Costelas pequenas de porco, frescas - Aprox. 0,5 a 1 kg (1½ a 1¾ Libras)

Remova o excesso de gordura das costelas e enxagúe com água fria corrente. Organize as costelas nos espetos de perfuração. Condimente conforme for desejado.

SCR-8

Número de Costelas	Tempos de Confecção	Temp. de Pré-aquecimento/ Confecção
8	0:30:00	190°C (375°F)
16	0:40:00	190°C (375°F)
SCR-6		
6	0:35:00	190°C (375°F)

5-9. DIRECTRIZES DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS (Continuação)

Costelas de porco, estilo Canadiano - Aprox. 1 a 1,25 kg (2 a 2½ Libras)

Remova o excesso de gordura das costelas e enxagúe com água fria corrente. Organize as costelas nos espetos de perfuração. Condimente conforme for desejado.

SCR-8

Número de Costelas	Tempos de Confecção	Temp. de Pré-aquecimento/ Confecção
8	1:50:00	107°C (225°F)

SCR-6

Número de Costelas	Tempos de Confecção	Temp. de Pré-aquecimento/ Confecção
6	2:00:00	107°C (225°F)

SECÇÃO 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

6-1. GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	CORRECÇÃO
Cor do produto demasiado escura	• Temperatura demasiado elevada	• Verifique a configuração da temperatura no Modo Programa; consulte a secção Operação do Modo de Programa
Cor do produto demasiado clara	• Temperatura demasiado baixa	• Verifique a configuração da temperatura • Deixe pré-aquecer o tempo adequado • Certifique-se de que selecciona o botão de produto correcto
Produto seco	• Perda de suco antes da confecção • Produto demasiado cozido	• Use produtos frescos • Reduza o tempo de confecção • Reduza a temperatura de confecção
Separação da carne do osso	• Demasiado cozido • Produto não fresco	• Verifique tempo de confecção • Use produtos frescos
Com o interruptor de corrente eléctrica na posição POWER (ALIMENTAÇÃO) o assador está completamente inoperativo	• Circuito aberto	• Certifique-se de que aquela unidade está ligada à corrente da rede • Verifique o disjuntor ou fusível na caixa de alimentação
A unidade não aquece	• Fusível fundido ou disjuntor do circuito disparado na caixa de alimentação	• Rearme o disjuntor ou substitua o fusível

6-2. CÓDIGOS DE ERRO

VISOR	CAUSA	CORRECÇÃO EM PAINÉIS DO QUADRO
"E-4" "Prob Err"	• Quadro de controlo demasiado quente, roda do ventilador obstruída ou não funciona	• Limpe ou mande substituir o ventilador
"E-6" "ctrl hot"	• Falha na sonda de temperatura	• Verifique a ligação da sonda no quadro, ou mande substituir a sonda
"E-50" "CPU Chip" "E-51" "rA-CHIP" "E-53" "ro-CHIP" "E-41" "data Err"	• Erro na RAM do CPU • Erro na RAM externa • Erro na ROM externa • Memória corrompida	• "E-50", "E-51", "E-53", e "E-41" são erros de software, reinicie o quadro, e se o erro persistir, substitua o quadro de controlo
"E-5" "too hot"	• Limite elevado no software (Temperatura do ar demasiado quente)	• Mande verificar ou substituir o quadro de controlo e o contactor • Mande verificar e substituir o ventilador se for necessário

GLOSSÁRIO

GLOSSÁRIO DO SCR E SCD

aquecimento de ar	aquecimento dentro da unidade criado pelo ar que sopra através dos aquecedores no cimo da unidade
elementos de aquecimento do ar	aquecedores no cimo da unidade que aquecem o ar que sopra através deles
cestos	cestos usados para confeccionar produtos, colocados entre os discos
espetos duplos	Utensílios perfurantes de confecção de alimentos, de pontas duplas, colocados entre os discos, para confeccionar os produtos
tabuleiro de escoamento	um tabuleiro removível na base da unidade, que recolhe as gotas que escorrem dos produtos confeccionados
tampão da tomada preto	um tampão preto de plástico, removível, para tapar buracos
conjunto de canaletas	uma câmara de metal, ligada à parte exterior de algumas unidades, para fazer passar o cabo de alimentação através dela
anel	peça do conjunto do varão que mantém cada disco no lugar, logo que o anel de retenção desliza para o lugar
discos	as duas placas de metal, redondas, onde os espetos ou cestos são ligados, que rodam durante um Ciclo de Confecção de Alimentos
conjunto de discos	inclui os discos e os cubos
apoios dos discos	as chumaceiras de metal, em cada lado do interior da unidade, que seguram os discos
tabuleiros de gotejamento	duas placas de metal, que são colocadas inclinadas dentro da unidade, para canalizar as gotas que escorrem do produto para o tabuleiro de escoamento
cubo	a peça central dos discos à qual o varão e seu suporte se ligam
receptáculo da sonda da carne	a ligação onde a sonda da carne ou dos alimentos está ligada
calor irradiante	calor criado directamente nos aquecedores para aquecer ou cozinhar produtos
elementos de aquecimento irradiante	elementos tubulares longos montados no cimo da unidade para aquecer directamente os produtos

anel de retenção	peça do conjunto do varão que encaixa numa ranhura atrás do anel, para segurar os discos no lugar
conjunto do varão	o dispositivo que se estende entre os discos e que inclui o varão, os anéis e os anéis de retenção
interruptor de rotação	o botão preto, grande, que quando empurrado, roda os discos para posicionar os produtos para carga, remoção, ou condimentação do produto
motor do rotor	o motor que roda os discos
ponto de regulação	uma temperatura de confecção de alimentos pré-configurada; o ponto de regulação é uma característica programável
grelhas laterais	grelhas de arame removíveis dentro do SCR, que suportam os tabuleiros introduzidos nas ranhuras das grelhas
espetos	os dispositivos que seguram os produtos durante um Ciclo de Confecção de Alimentos. O SCR-6 possui 6 espetos e o SCR-8 possui 8 espetos
kit de empilhamento	um conjunto de peças opcionais que permite que dois assadores fiquem sobrepostos ou que permite que um assador seja sobreposto no cimo de um SCR
espaçador de empilhamento	uma placa de metal que é ligada ao assador, quando se usa o kit de empilhamento, e que assegura espaço entre o assador e uma parede por detrás dele
painéis de ventilação	placas de metal removíveis dentro do assador, que direccionam o ar quente durante um Ciclo de Confecção de Alimentos